

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Усынин Максим Валерьевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.07.2024 17:52:15

Уникальный программный ключ:

f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора – 2024

Челябинск 2024

Рабочая программа дисциплины «Калькуляция в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утверженного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кажура И.И.

Рабочая программа утверждена и одобрена на заседании кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 9 от 22.04.2024 г.

Заведующий кафедра гостеприимства и  
международных бизнес-коммуникаций, кандидат  
педагогических наук

М.В. Василиженко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	10
8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем .....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	13

## 1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Наименование дисциплины

Калькуляция в пищевом производстве

### 1.2. Цель дисциплины

Развить у студентов способности расчёта себестоимости продукции в области пищевой отрасли. Основная цель курса заключается в обучении студентов методам и инструментам расчёта затрат производства, определения цен на готовую продукцию, анализа рентабельности производства и принятия обоснованных экономических решений в контексте пищевой отрасли. Изучение различных видов калькуляций, методы учёта сырья, материалов, труда и других затрат, которые входят в процесс производства пищевых товаров. Это помогает им понять, какие факторы влияют на стоимость продукции и как оптимизировать процессы производства для повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия. Так же изучение калькуляции в пищевом производстве позволяет студентам понять специфику отрасли, особенности учёта расходов и доходов, а также применять полученные знания для планирования и контроля финансово-хозяйственной деятельности в сфере пищевой промышленности.

### 1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- Изучение методов калькуляции
- Определение себестоимости продукции
- Анализ рентабельности производства
- Принятие экономически обоснованных решений
- Планирование и контроль финансово-хозяйственной деятельности
- Управление затратами
- Определение точки безубыточности
- Учет особенностей пищевой отрасли
- Сравнительный анализ
- Применение ИТ-технологий

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Калькуляция в пищевом производстве» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование Компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.

	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним УК-10.2. Умеет организовывать мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции в обществе УК-10.3. Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции и противодействовать им в профессиональной деятельности
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимость продуктов

### **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная дисциплина «Калькуляция в пищевом производстве» относится к дисциплинам формируемым участниками образовательных отношений части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии

### **4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часов. Дисциплина изучается на 1 курсе, 2 семестре.

## **Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебных занятий	Всего	Разделение
		по семестрам
		2
Общая трудоемкость, ЗЕТ	2	2
Общая трудоемкость, час.	72	72
Аудиторные занятия, час.	38	38
Лекции, час.	20	20
Практические занятия, час.	18	18
Самостоятельная работа	34	34
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

### **5.1. Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Основные принципы калькуляции затрат в пищевом производстве**

Рассмотрение основных принципов и подходов к расчету затрат на производстве продукции в сфере пищевой промышленности. Изучение методов учета затрат, классификация расходов и принципы формирования себестоимости.

#### **Тема 2. Методы расчета себестоимости продукции в пищевой отрасли**

Изучение различных методов калькуляции, такие как прямая, косвенная, нормативная и фактическая калькуляция, и способов определения себестоимости различных видов продукции в пищевом производстве.

#### **Тема 3. Анализ рентабельности и эффективности производства**

Расчет и анализ показателей рентабельности производства в пищевой отрасли, выявление факторов, влияющих на эффективность производства, и разработка мероприятий по повышению рентабельности.

#### **Тема 4. Управление затратами в пищевом производстве**

Изучение принципов управления затратами на производство в пищевой отрасли, методов снижения издержек, оптимизация расходов и контроля над финансовыми затратами.

#### **Тема 5. Особенности учета сырья и материалов в калькуляции.**

Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции, а также методы расчета себестоимости и определения эффективности использования ресурсов.

#### **Тема 6. Факторы, влияющие на себестоимость в пищевом производстве.**

Основные факторы, оказывающие влияние на формирование себестоимости продукции в пищевой промышленности, такие как колебания цен на сырье, изменения технологических процессов и внутренние факторы предприятия.

#### **Тема 7. Применение ИТ-технологий в калькуляции.**

Изучение опыта использования информационных технологий в расчетах себестоимости, анализе данных, автоматизации процессов калькуляции и управления затратами в пищевой промышленности.

#### **Тема 8. Точка безубыточности и оптимизация производства.**

Понятие точки безубыточности, методы ее расчета и способы оптимизации производства для достижения прибыли.

#### **Тема 9. Практические аспекты калькуляции в пищевом производстве.**

Кейсы, практические задания по расчету себестоимости продукции, анализу рентабельности и принятию управленческих решений в контексте пищевой отрасли.

## 5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Общая трудоёмкость	Количество часов			
		из них		из них	из них
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия		
<b>2 семестр</b>					
<b>Тема 1.</b> Основные принципы калькуляции затрат в пищевом производстве	8	2	6	4	2
<b>Тема 2.</b> Методы расчета себестоимости продукции в пищевой отрасли	8	4	4	2	2
<b>Тема 3.</b> Анализ рентабельности и эффективности производства	8	4	4	3	1
<b>Тема 4.</b> Управление затратами в пищевом производстве	8	4	4	2	2
<b>Тема 5.</b> Особенности учета сырья и материалов в калькуляции	8	4	4	2	2
<b>Тема 6.</b> Факторы, влияющие на себестоимость в пищевом производстве	8	4	4	2	2
<b>Тема 7.</b> Применение ИТ-технологий в калькуляции	8	4	4	2	2
<b>Тема 8.</b> Точка безубыточности и оптимизация производства	8	4	4	2	2
<b>Тема 9.</b> Практические аспекты калькуляции в пищевом производстве	8	4	4	1	3
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-	-
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>34</b>	<b>38</b>	<b>20</b>	<b>18</b>
<b>Всего зачётных единиц</b>	<b>2</b>				

## 5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
<b>Тема 1.</b> Основные принципы калькуляции затрат в пищевом производстве	Рассмотрение основных принципов и подходов к расчету затрат на производстве продукции в сфере пищевой промышленности.	4	УК-2
<b>Тема 2.</b> Методы расчета себестоимости продукции в пищевой отрасли	Изучение различных методов калькуляции и способов определения себестоимости различных видов продукции в пищевом производстве.	2	УК-2
<b>Тема 3.</b> Анализ рентабельности и	Расчет и анализ показателей рентабельности производства в пищевой отрасли	3	УК-2

эффективности производства			
<b>Тема 4.</b> Управление затратами в пищевом производстве	Изучение принципов управления затратами на производство в пищевой отрасли	2	УК-2
<b>Тема 5.</b> Особенности учета сырья и материалов в калькуляции	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	2	УК-2
<b>Тема 6.</b> Факторы, влияющие на себестоимость в пищевом производстве	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	2	УК-2
<b>Тема 7.</b> Применение IT-технологий в калькуляции	Изучение опыта использования информационных технологий в расчетах себестоимости	2	УК-10
<b>Тема 8.</b> Точка безубыточности и оптимизация производства	Понятие точки безубыточности, методы ее расчета и способы оптимизации производства для достижения прибыли.	2	УК-10
<b>Тема 9.</b> Практические аспекты калькуляции в пищевом производстве	Разбор кейсов, практические задания по расчету себестоимости продукции	1	УК-10

#### 5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
<b>Тема 1.</b> Основные принципы калькуляции затрат в пищевом производстве	Рассмотрение основных принципов и подходов к расчету затрат на производстве продукции в сфере пищевой промышленности.	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 2.</b> Методы расчета себестоимости продукции в пищевой отрасли	Изучение различных методов калькуляции и способов определения себестоимости различных видов продукции в пищевом производстве.	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 3.</b> Анализ рентабельности и эффективности производства	Расчет и анализ показателей рентабельности производства в пищевой отрасли	1	ПК-6	Устный опрос
<b>Тема 4.</b> Управление затратами в	Изучение принципов управления затратами на	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос

пищевом производстве	производство в пищевой отрасли			
<b>Тема 5.</b> Особенности учета сырья и материалов в калькуляции	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 6.</b> Факторы, влияющие на себестоимость в пищевом производстве	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 7.</b> Применение ИТ-технологий в калькуляции	Изучение опыта использования информационных технологий в расчетах себестоимости	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 8.</b> Точка безубыточности и оптимизация производства	Понятие точки безубыточности, методы ее расчета и способы оптимизации производства для достижения прибыли.	2	ПК-6	Практические задания Устный опрос
<b>Тема 9.</b> Практические аспекты калькуляции в пищевом производстве	Разбор кейсов, практические задания по расчету себестоимости продукции	3	ПК-6	Практические задания

### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
<b>Тема 1.</b> Основные принципы калькуляции затрат в пищевом производстве	Рассмотрение основных принципов и подходов к расчету затрат на производстве продукции в сфере пищевой промышленности.	2	УК-2	Обратная связь и консультации
<b>Тема 2.</b> Методы расчета себестоимости продукции в пищевой отрасли	Изучение различных методов калькуляции и способов определения себестоимости различных видов продукции в пищевом производстве.	4	УК-2	Обратная связь и консультации
<b>Тема 3.</b> Анализ рентабельности и эффективности производства	Расчет и анализ показателей рентабельности производства в пищевой отрасли	4	УК-2	Проведение исследований и аналитических работ
<b>Тема 4.</b> Управление	Изучение принципов управления затратами на	4	УК-2	Обратная связь по результатам

затратами в пищевом производстве	производство в пищевой отрасли			выполнения заданий
<b>Тема 5.</b> Особенности учета сырья и материалов в калькуляции	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	4	УК-2	Самостоятельные задания
<b>Тема 6.</b> Факторы, влияющие на себестоимость в пищевом производстве	Специфика учета сырья, материалов и других ингредиентов в калькуляции, затраты на производстве пищевой продукции	4	УК-2	Самостоятельные задания
<b>Тема 7.</b> Применение ИТ-технологий в калькуляции	Изучение опыта использования информационных технологий в расчетах себестоимости	4	УК-10	Самостоятельные задания
<b>Тема 8.</b> Точка безубыточности и оптимизация производства	Понятие точки безубыточности, методы ее расчета и способы оптимизации производства для достижения прибыли.	4	УК-10	Решение задач
<b>Тема 9.</b> Практические аспекты калькуляции в пищевом производстве	Разбор кейсов, практические задания по расчету себестоимости продукции	4	УК-10	Решение кейсов

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (далее - ФОС) по дисциплине «Калькуляция в пищевом производстве» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э.А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 421 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538257> (дата обращения: 19.04.2024).

2. Николенко П.Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 426 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542496> (дата обращения: 19.04.2024).

3. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 19.04.2024).

### **Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 311 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539410> (дата обращения: 19.04.2024).

2. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учеб.-практ. пособие / Т. И. Шестакова. - 7-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018. - 346 с.

### **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для выполнения заданий, предусмотренных в рабочей программе, используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

#### **Электронные образовательные ресурсы**

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации:<http://minobrnauki.ru/>;
2. Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/>;
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: <http://school-collection.edu.ru/>;
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru/>;
6. Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплине «Калькуляция в пищевом производстве» является обязательным для изучения в рабочем учебном плане подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии

Цель дисциплины - развить у студентов способности расчёта себестоимости продукции в области пищевой отрасли. Основная цель курса заключается в обучении студентов методам и инструментам расчёта затрат производства, определения цен на готовую продукцию, анализа рентабельности производства и принятия обоснованных экономических решений в контексте пищевой отрасли. Изучение различных видов калькуляций, методы учёта сырья, материалов, труда и других затрат, которые входят в процесс производства пищевых товаров. Это помогает им понять, какие факторы влияют на стоимость продукции и как оптимизировать процессы производства для повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия. Так же изучение калькуляции в пищевом производстве позволяет студентам понять специфику отрасли, особенности учёта расходов и доходов, а также применять полученные знания для планирования и контроля финансово-хозяйственной деятельности в сфере пищевой промышленности.

Основные задачи дисциплины:

- изучение методов калькуляции
- определение себестоимости продукции
- анализ рентабельности производства
- принятие экономически обоснованных решений
- планирование и контроль финансово-хозяйственной деятельности
- управление затратами
- определение точки безубыточности
- учет особенностей пищевой отрасли

- сравнительный анализ
- применение ИТ-технологий

Структура дисциплины включает в себя лекции, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине «Калькуляция в пищевом производстве», в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, а также вопросы к экзамену.

При самостоятельном освоении дисциплины, студенту необходимо:

1. Ознакомиться с программой курса
2. Проработать теоретический материал по изучаемой теме.
3. При подготовке к практическим занятиям необходимо проработать основные понятия и приемы работы, полученные на аудиторном занятии.
4. При необходимости обратиться к дополнительным источникам информации (Электронная библиотека института, Интернет).
5. Выполнить практическое задание по теме.

При подготовке к экзамену следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий курса.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин, содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельные работы студентов:

- Изучение теоретического материала (учебник, учебное пособие);
- Изучение дополнительного материала (интернет, видеоуроки и т.д.);
- Подготовка доклада, презентации и т.д.

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### ***Перечень информационных технологий:***

Платформа для презентаций Microsoft powerpoint;  
Онлайн платформа для командной работы Miro;  
Текстовый и табличный редактор Microsoft Word;  
Портал института <http://portal.midis.info>

### ***Перечень программного обеспечения:***

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)  
Mozilla Firefox  
Adobe Reader  
Eset NOD32

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы***

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

**Сведения об электронно-библиотечной системе**

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>

**11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование оборудований учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет экономики и менеджмента. Кабинет маркетинга, теории бухгалтерского учета № 125  (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Плазменная панель Парти (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска меловая 3-х створчатая Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека. Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

	<p>Линза Френеля Специальная парты для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------